



Aalborg Universitet

AALBORG UNIVERSITY
DENMARK

27. maj 2008, Ny Nordisk mad på skoler.

Inviteret indlæg til Nordisk Ministerråds Konference om Nordisk Madsprog 11-12 dec 2008

Mikkelsen, Bent Egberg

Publication date:
2008

Document Version
Tidlig version også kaldet pre-print

[Link to publication from Aalborg University](#)

Citation for published version (APA):
Mikkelsen, B. E. (2008). 27. maj 2008, Ny Nordisk mad på skoler. *Inviteret indlæg til Nordisk Ministerråds Konference om Nordisk Madsprog 11-12 dec 2008.*

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal -

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us at vbn@aub.aau.dk providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.



New nordic food for youth at school –

Pilotproject focusing on lifeskills, health and food identity

1. Projektledare, e-post och telefon

Bent Egberg Mikkelsen, Fødevareinstituttet, DTU, Mørkhøj Bygade 19, 2860 Søborg, bemi@food.dtu.dk

2. Projektstart och slut samt erhållna medel från NNM

1. august 2007 - 1. december 2008 (projektmedel søges separat også i 2008). Projektet er blevet forlænget til 1. oktober 2008 da de deltagende skoler har ønsket bedre tid til forberedelse og på grund af tekniske problemer på en af deltagende skoler.

3. Mål – har projektmålen nåtts?

Projektets mål har været at bidrage til at fortolke begrebet Ny Nordisk Mad i forbindelse med mad og måltider på skoler ved at skabe mulighed for udvikle børn mod en bæredygtig, sund, lokal og kulturelt forankret fødevareidentitet baseret på nordiske værdier. Projektet har stilet mod at gøre dette ved at udvikle, gennemføre, evaluere og formidle et 1 uges skolebaseret mad, måltids- og ernærings temaforløb. Projektet har på nuværende tidspunkt udviklet et værdisæt for den nordiske skolemad med et tilhørende idekatalog og selve temaforløbene gennemføres i ugerne 36 og 37 på de Værebrosskolen og Vangeboskolen i Danmark med efterfølgende formidling i form af TV, fagblade og video. Erfaringerne vil blive udnyttet i flere Nordiske lande i den i uge 13, 2009 planlagte fælles nordiske skole temaugue om nordisk mad.

4. Projektbeskrivning – vad har gjorts i projektet? Vad avviker från ansökan?

Projektet startede med at samle projektets nordiske deltagere og en række fagfolk til et seminar i København i oktober 2007. Her blev formuleret et sæt af værdier med inspiration fra det såkaldte Århus-charter – men set i et skole, børne- og hverdagslivsperspektiv. På den baggrund blev der udarbejdet et idékatalog med inspiration til et temaforløb om mad og måltider på skoler i nordisk perspektiv.

Idékataloget er udarbejdet med henblik på at inddrage det nordiske madperspektiv i skolens undervisning gennem et let og tilgængeligt materiale med korte og præcise forslag til aktiviteter, der kan være til inspiration for læreren til elever i 2-6. klasse. Selvom aktiviteterne er tænkt anvendt i en temaugue, kan de også anvendes enkeltvist. Aktiviteterne er inddelt efter, om de foregår i klassen, udenfor klassen eller på skolen og efterfølges af relevante links, hvor læreren kan få yderligere oplysninger om aktiviteten.

Temaforløbet har haft til formål at sætte fokus på børns forståelse af det særligt nordiske ved mad og måltider på skoler. Herefter er der gennemført interviews med skolelærere med henblik på at kunne gennemføre det tematiske forløb i foråret 2008. På grund af skolernes tidspres blev gennemførelsen dog udskudt til skolestart 2008 i ugerne 36 og 37. Under det tematiske forløb bliver der gennemført der fokusgruppe-interview med børnene og børnenes forståelse for det nordiske skolemåltid vil blive indfanget med hjælp af elektroniske medier: blogging, elev baseret video og podcasting samt interviews. Temaugerne indeholder en lang række aktiviteter der sætte fokus på det nordiske herunder en ekskursion til Mat klimat projektet på Djupodalskolen i Malmø.

Gennemførelsen af projekt afviger en smule for det ansøgte idet fokus er blevet udvidet fra det rent fødevaremæssige til også at inddrage omkringliggende faktorer så som spisemiljø, design etc. og ikke mindst læring og pædagogik om den nordiske





mad. Projektet har således erkendt at det særlige nordiske når det gælder maden på skolen indeholder en række imaterielle og oplevelsesmæssige kvaliteter som går udover råvarerne. Derudover afviger projektet i sin tidsmæssige dimension idet projektet har måttet erkende skolernes langsigtede planlægningshorisont. Derudover har en af testskolerne været ramt af alvorligt hærværk der har udskudt processen.

Resultater og erfaringer vil indgå i iscenesættelse af den nordiske Smagens dag på skoler der planlægges gennemført i 2009 bl.a. i samarbejde med foreningen Norden og Forum for måltidskvalitet. På den måde regner projektet med at de erfaringer, der er indhøstet i Danmark kan formidles i de øvrige nordiske lande.

5. **Aktiviteter** – en kronologisk lista med möten, seminarier, press, etc.

- Opstarts møde samt workshop for projektteamet på Ocean view, Amager 25-26. okt 2007
- Udarbejdelse af idekatalog, November 2007 – januar 2008
- Personlig interviews med skolelærere på to testskoler
- Arbejds møde for nordisk gruppe Oslo 24. 1. Nordic Innovation Centre
- Færdiggørelse og webpublicering af materiale fra møde og workshops, marts 2008
- Planlægnings og arbejds møde om Ny Nordisk mad på skoler på Vangeboskolen 15 april 2008
- Planlægnings og arbejds møde om Ny Nordisk mad på skoler Rådvad Kro 19. august 2008
- Detailplanlægning af gennemførelse, evaluering og formidling, Uge 37
- Gennemførelse af temaugle med video Uge 36-37, Vangeboskolen og Værebroskolen

6. **Hur har NNM's värden ingått och förmedlats?**

"Amager charter". På projektseminaret den 25.-26 oktober blev der udarbejdet et udkast til værdisæt - "Amager charteret" som er tilpasset en "mad på skolen" kontekst. Et udkast til hvordan mad og ernæringsprofessionelle kan fortolke den nordiske mad i et hverdags- og skolelivs perspektiv.

I Ny Nordisk Skolemad skal madforsyning og pædagogik

- skabe læring, sundhed og oplevelse
- bygge på inddragelse af alle skolens aktører og ikke mindst elever

I Ny Nordisk Skolemad skal råvarerne

- Hentes fra kostkompasset eksempelvis
 - Æbler, pærer, blommer og bær,
 - Rodfrugter, kål og kartofler
 - Fisk, lam og bæredygtigt kød
 - Cerealier
- Være af bæredygtig oprindelse. f.eks. økologiske
- Hentes fra og knyttes til lokalsamfundet (kortrejst)

I Ny Nordisk Skolemad skal måltidet

- Være en social og tryk begivenhed og kilde til fællesskab
- Bygge på skolens nærhed til naturen
- Bygge på ejerskab, deltagelse og entreprenørskab
- Og dets omgivelser skal bygge på de nordiske træk – enkelt design, lyset og træet
- Og dets tilberedning og konservering skal bygge på nordiske traditioner: Salte, røge, tørre, gære

7. **Information** - hur sprids resultaten (möten, rapporter, artiklar, press, etc)?

- Pressemeldelse (<http://www.food.dtu.dk/Default.aspx?ID=22046>)
- Al dokumentation fra møder samt idekatalog er lagt ud på <http://www.nynordiskmad.org/projekter>



- Mikkelsen BE. 27. maj 2008 NYNOPE – New Nordic perspective on school food in a child- and everyday life perspective, Nordic seminar: school food of the future - innovative food and nutrition concepts in schools
- Mikkelsen BE. 25 oktober 2008. Learning and lifeskills through organic and healthy foods at school. - The Scandinavian experience. Invited paper for BioFach Latina, San Paulo
- Mikkelsen BE. 1. nov Nordic School Food systems and values, inviteret oplæg på Nordic Forum Tallinn, Estonia
- Mikkelsen BE. 27. maj 2008, Ny Nordisk mad på skoler. Inviteret indlæg til Nordisk Ministerråds Konference om Nordisk Madsprog 11-12 dec 2008. Schæffergården, Gentofte
- Materiale fra projekt og temaforløb webpubliceres på projektets egen website
- Temauger 36 og 37 videodokumenteres af et videehold fra Point of No Return med henblik på
 - videre bearbejdelse til en nordisk TV production (støtte til dette søges separat af firmaet)
 - webpublicering
 - at tilbyde billeder til dagpressen

8. Målgrupp – har den nåtts? Bifoga en adresslista med de viktigaste målgrupperna som resultatet bör nå ut till.

Der er samarbejdet med konkrete skoler om temaforløbet, med det faglige professionelle netværk indenfor sundhed, mad og måltider på skoler i Norden. Der publiceres bredt som ovenstående liste viser og der vurderes derfor at målgruppen for projektet er blevet nået og at resultaterne vil spredt i lang tid fremover

9. Deltagare och partners – vilka har delaktigt och hur? Ev. ändringar från ansökan?

- Bent Egberg Mikkelsen, seniorforsker, DTU Fødevareinstituttet, DK,
- Trond Høivik, Konsulent, Ullandhaug kulturpark, N
- Helge Jørgensen Universitetet i Stavanger,
- Carin Enfors. Ekocentrum, Stockholm
- Inger Stiljenstrand Svesson, Dining Development
- En følgegruppe med repræsentanter fra Fødevarestyrelsen (DK), Livsmedelsverket (S) samt Helsedirektoratet (N) er løbende blevet holdt orienteret via e mail
- Island v/ Valgerður Hildibrandsdóttir fra Snertill har måttet udgå pga af sygdom. Matvis v/ Niles Olgersen blev tilknyttet projekt dog uden at deltage i møder

10. Förslag till fortsatta aktiviteter, för att utveckla NNM.

Der foreslåes at NNM støtter initiativet Smagens uge i skoler i 2009 samt et fortsat nemtværks samarbejde mellem interessenter der ønsker at udvikle og skabe innovation indenfor den nordiske mad på skoler

11. Ekonomisk rapport – hur har projektmedlen använts? Kan bifogas i Excel.

Fremsendes når temaforløbet er gennemført

Datum och ansvarig person

19.8.2008